



412258S-2022



河南金豆子食品有限公司企业标准

Q/HJDZ 0001S-2022

调味酱腌菜

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

河南金豆子食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金豆子食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭金标、李俊超、彭海萍。

H N

Q B

调味酱腌菜

1 范围

本标准规定了调味酱腌菜的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黄豆芽、绿豆芽、黑豆芽、花生芽、香椿芽、莲藕、土豆、胡萝卜、白萝卜、豇豆、四季豆、刀豆、白菜、菜心、韭菜、韭花、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜薹、姜、芹菜、莴笋、芥菜、苦菊、茄子、辣椒、泡椒、朝天椒、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜中的一种或多种为主要原料，少量添加或不添加冬瓜干、红薯条、干黄豆、干豇豆、干青豆、花生、干海带的一种或几种，经预处理、熟制或不熟制，加入食用盐、腌制、脱盐或不脱盐，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、芝麻、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、辣椒油、白芷、香辛料（干辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的一种或多种进行调味，添加谷氨酸钠、冰乙酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、黄原胶、乙二胺四乙酸二钠、乳酸、山梨酸钾、乙基麦芽酚、焦亚硫酸钠、山梨糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精（牛肉风味、藤椒风味、孜然风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味、甜香风味中的一种或几种）中的一种或多种，经腌渍、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的调味酱腌菜。

根据添加主要原料的种类数量不同，产品分为单一型调味酱腌菜和混合型调味酱腌菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆芽、绿豆芽、黑豆芽、花生芽、香椿芽、莲藕、土豆、胡萝卜、白萝卜、豇豆、四季豆、刀豆、白菜、菜心、韭菜、韭花、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜薹、姜、芹菜、莴笋、芥菜、苦菊、茄子、辣椒、泡椒、朝天椒、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 冬瓜干、红薯条应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.3 干黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 干豇豆、干青豆、花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.22 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.23 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.25 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.36 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.41 食品用香精应符合 GB 30616 的规定
- 2.1.42 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	具有本产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽，色泽均匀	
气味、滋味	具有本产品应有气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，(g/100g)	≤ 85	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)，g/100g	≤ 10	GB 5009.44
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)，mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
乙酰胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 仅适用于添加了该食品添加剂的产品。		
同一功能的食品添加剂(防腐剂、抗氧化剂等)在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆芽、绿豆芽、黑豆芽、花生芽、香椿芽、莲藕、土豆、胡萝卜、白萝卜、豇豆、四季豆、刀豆、白菜、菜心、韭菜、韭花、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜薹、姜、芹菜、莴笋、芥菜、苦菊、茄子、辣椒、泡椒、朝天椒、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜中的一种或多种为主要原料，少量添加或不添加冬瓜干、红薯条、干黄豆、干豇豆、干青豆、花生、干海带的一种或几种，经预处理、熟制或不熟制，加入食用盐、腌制、脱盐或不脱盐，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、芝麻、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、辣椒油、白芷、香辛料（干辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的一种或多种进行调味，添加谷氨酸钠、冰乙酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、黄原胶、乙二胺四乙酸二钠、乳酸、山梨酸钾、乙基麦芽酚、焦亚硫酸钠、山梨糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精（牛肉风味、藤椒风味、孜然风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味、甜香风味中的一种或几种）中的一种或多种，经腌渍、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的调味酱腌菜。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。